



手羽先の柔らか煮

材料（4人分）

手羽先	800g
卵	4個
①	米の酢 50cc
	醤油 50cc
	砂糖 大さじ2
	にんにく・しょうが 少々
	水 100cc

作り方

1. ゆで卵をつくり、殻をむいておく。
2. 手羽先とゆで卵、①をすべて鍋に入れる。
3. 手羽先がやわらかくなるまで、煮る。

使用したセンナリの商品

